



ART CULINAIRE

Le Chef cuisinier, Marc Saint-Aimé vous propose de vous faire voyager gustativement.
Dépaysement garanti !

Ambiance et philosophie :

Ce cours de cuisine est accessible à tous, débutants comme passionnés.

Objectif :

Cuisiner dans la bonne humeur, oser les saveurs inédites, repartir avec des techniques immédiatement réutilisables à la maison.

Attention :

Ces ateliers se déroulent obligatoirement en présentiel. L'inscription est ferme et définitive. Si l'atelier ouvre, il ne pourra y avoir de remboursement.



2026

1) Cuisine futée pour portefeuille léger



Mardi 8 septembre 2026 à 14h00

42,00 €

Pas de réduction
Tarif pour une personne

Bien manger sans faire grimper la note, c'est possible !



Dans cet atelier placé sous le signe de l'astuce et de la créativité, découvrez comment préparer des repas savoureux, équilibrés et variés tout en respectant un budget maîtrisé.

2) On s'approprie les « Pastas »



Mercredi 7 octobre 2026 à 14h00

42,00 €

Pas de réduction
Tarif pour une personne

Parce que les pâtes ne se limitent pas aux recettes classiques, cet atelier vous invite à explorer tout leur potentiel gourmand ! Apprenez à réinventer les pastas, à jouer avec les formes, les sauces, les textures et les inspirations venues d'ici et d'ailleurs.



Au programme :

- ✦ Techniques de cuisson pour des pâtes toujours parfaites.
- ✦ Créations originales autour de sauces, pestos, farces et gratins. Astuces pour équilibrer les saveurs et sublimer vos assiettes. Réalisation de recettes variées, modernes et inspirantes.



Un moment convivial pour découvrir comment transformer un ingrédient du quotidien en plats créatifs, généreux et savoureux.



Vous repartirez avec vos réalisations et de nouvelles idées pour étonner vos convives.

3) Recettes pour trembler : à vos toques apprentis



Mercredi 21 octobre 2026 à 14h00

20,00 €

Pas de réduction
Tarif pour une personne

Osez-vous entrer dans la cuisine du chef pour un atelier... terriblement gourmand ?



Au menu de ce cours spécial frissons : une pizza fantomatique aux formes inquiétantes et des cookies monstrueux aussi effrayants que délicieux !

Bienvenue dans la cuisine la plus rigolote et la plus frissonnante du chef !



Aujourd'hui, les petits cuisiniers vont préparer deux recettes... pas comme les autres :

- 🍕 une pizza fantomatique qui flotte presque dans l'assiette
- 🍪 des cookies monstrueux avec des yeux, des dents, et beaucoup d'imagination !



Pas besoin d'avoir peur : ici, les monstres sont gentils... et surtout délicieux !



On pétrit, on décore, on rit et on laisse parler sa créativité pour fabriquer des recettes qui font un peu peur... mais surtout très envie.

Alors les chefs en herbe, prêts à vivre une aventure gourmande pleine de magie et de monstres rigolos ? Enfillez vos toques, c'est l'heure de cuisiner !

4) Je décline la bûche en version salée et sucrée



Mercredi 4 novembre 2026 à 14h00

42,00 €

Pas de réduction
Tarif pour une personne

Envie de revisiter un grand classique des fêtes ?

Dans cet atelier créatif, apprenez à réaliser des bûches originales, aussi belles que gourmandes, en version salée pour surprendre... et sucrée pour régaler !



Au fil du cours, vous serez guidé(e) pas à pas pour :

- ✦ Maîtriser les bases de la bûche roulée ou montée,
- ✦ Jouer avec les textures, garnitures et saveurs,
- ✦ Oser des associations originales pour des versions salées raffinées,
- ✦ sublimer les classiques sucrés avec modernité,
- ✦ Et repartir avec vos créations... prêtes à être dégustées ou offertes.



Un atelier idéal pour ceux qui souhaitent revisiter un grand classique et épater leurs convives, que ce soit pour les fêtes ou pour un repas festif tout au long de l'année.

Année 2026/2027

ARTS CULINAIRES



Le Chef cuisinier, Marc Saint-Aimé vous propose de vous faire voyager gustativement.
Dépaysement garanti !



Ambiance et philosophie :

Ce cours de cuisine est accessible à tous, débutants comme passionnés.

Objectif :

Cuisiner dans la bonne humeur, oser les saveurs inédites, repartir avec des techniques immédiatement réutilisables à la maison.

Attention :

Ces ateliers se déroulent obligatoirement en présentiel. L'inscription est ferme et définitive. Si l'atelier ouvre, il ne pourra y avoir de remboursement.

2027

1) « Samouss' à » l'UIA et autres spécialités



Mercredi 6 janvier 2027 à 14h00



Pas de réduction
Tarif pour une personne



Plongez dans un voyage culinaire aux parfums d'Asie et de l'océan Indien grâce à cet atelier dédié aux samoussas, ces délicieuses bouchées croustillantes garnies d'épices et de saveurs authentiques. En plus des samoussas, le chef vous invite à découvrir et réaliser quelques incontournables des cuisines du monde.



Au programme :

✦ Découverte, technique, créativité et dégustation !



Autres spécialités proposées :

Le chef vous invite à découvrir et réaliser quelques incontournables des cuisines du monde (Nems, Chutney, ...)

2) Prenons soin de nous grâce aux recettes detox du chef



Mercredi 3 février 2027 à 14h00



Pas de réduction
Tarif pour une personne



« Réveillez votre énergie, savourez la légèreté. » Envie de faire une pause, de rééquilibrer votre alimentation et d'offrir à votre corps un moment de douceur ? Ce cours de cuisine DETOX est fait pour vous ! Guidé(e) par notre chef, vous découvrirez une sélection de recettes légères, naturelles et pleines de vitalité pour aider votre organisme à se ressourcer.



Au programme :

✦ Des ingrédients frais, des associations gourmandes, des techniques simples et des astuces bien-être pour cuisiner autrement, avec plaisir et sans frustration. Salades régénérantes, bouillons parfumés, jus et smoothies vitaminés, plats détoxifiants aux saveurs végétales... Chaque préparation a été pensée pour allier équilibre, goût et énergie.



Rejoignez-nous pour un moment convivial où la cuisine devient un véritable allié santé.



3) Voyageons vers les îles



Mercredi 10 mars 2027 à 14h00



Pas de réduction
Tarif pour une personne



Embarquez pour un voyage gustatif au cœur des îles !

Le temps d'un atelier, nous mettrons le cap sur les saveurs ensoleillées des destinations tropicales : parfums de coco, notes citronnées, épices chaleureuses et produits exotiques seront au rendez-vous pour éveiller vos sens.



Au programme :

- ✦ Découverte d'ingrédients typiques des cuisines insulaires
- ✦ Exploration de techniques culinaires inspirées des différentes traditions
- ✦ Réalisation de recettes colorées et gourmandes, alliant fraîcheur et générosité
- ✦ Partage d'un moment convivial autour de dégustations qui sentent bon les vacances



Que vous soyez curieux de nouvelles saveurs, passionné de cuisine ou simplement en quête d'évasion, cet atelier vous transportera loin, sans quitter votre tablier.

Prêt(e) à embarquer ? 🌸 ✨



4) Pâtes à tartiner maison : les petits chefs vont se régaler



Mercredi 7 avril 2027 à 14h00



Pas de réduction
Tarif pour une personne



Dans cet atelier ludique et gourmand, les enfants découvriront l'art de créer leurs propres pâtes à tartiner maison, aussi délicieuses que naturelles. Chocolatées, croquantes, pralinées ou surprenantes, ils apprendront à réaliser différentes recettes simples et savoureuses, adaptées à leurs petites mains et à leur grande créativité !



Pas à pas, les petits chefs manipuleront les ingrédients, sentiront, goûteront et mixeront pour donner vie à leurs propres pots de douceur. Une occasion parfaite pour comprendre d'où viennent les saveurs, découvrir de nouveaux produits et repartir fièrement avec leurs créations faites maison. Un moment de partage, de gourmandise... et beaucoup de sourires à tartiner !



Année 2026/2027

ARTS CULINAIRES



Le Chef cuisinier, Marc Saint-Aimé vous propose de vous faire voyager gustativement.
Dépaysement garanti !

Ambiance et philosophie :

Ce cours de cuisine est accessible à tous, débutants comme passionnés.

Objectif :

Cuisiner dans la bonne humeur, oser les saveurs inédites, repartir avec des techniques immédiatement réutilisables à la maison.

Attention :

Ces ateliers se déroulent obligatoirement en présentiel. L'inscription est ferme et définitive. Si l'atelier ouvre, il ne pourra y avoir de remboursement.



2027

5) « Vol-au-vent : délicieuses déclinaisons »



Mercredi 28 avril 2027 à 14h00

42,00 €

Pas de réduction
Tarif pour une personne



Entrez dans la cuisine du chef pour un atelier tout en légèreté et en gourmandise !

Le vol-au-vent, grand classique de la gastronomie française, se réinvente dans ce cours à travers des recettes créatives, raffinées et pleines de saveurs.

Au programme :

- ✦ pâte feuilletée croustillante
- ✦ garnitures chaudes ou froides aux parfums variés
- ✦ astuces du chef pour réussir des bouchées aériennes et élégantes.



Qu'ils soient traditionnels, revisités, salés ou même sucrés, les vol-au-vent se transforment en véritables petits bijoux culinaires. Vous apprendrez à décliner cette recette emblématique pour surprendre et régaler vos convives lors de vos prochains repas.

Un moment chaleureux et gourmand, où la finesse rencontre la créativité. À vous de jouer pour inventer vos plus beaux vol-au-vent !

6) Des terrines pour nos pique-niques



Mercredi 12 mai 2027 à 14h00

42,00 €

Pas de réduction
Tarif pour une personne



Envie de sublimer vos prochains pique-niques avec des recettes simples, savoureuses et élégantes ? Ce cours de cuisine vous propose de découvrir l'art de la terrine, un incontournable des repas partagés en plein air.



Au programme : techniques de base, associations de saveurs et astuces de préparation pour réaliser des terrines originales, faciles à transporter et délicieuses à déguster en toutes circonstances.



Qu'elles soient végétales, de viande, de poisson ou gourmandes en version sucrée, vous apprendrez à créer des terrines qui feront sensation sur votre table estivale.



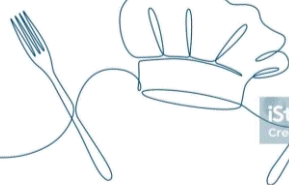
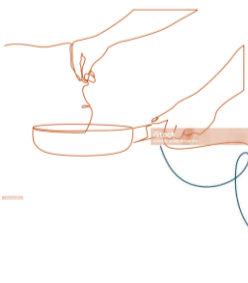
Dans une ambiance conviviale, vous serez guidé pas à pas pour :

- ✦ Maîtriser la cuisson douce indispensable aux terrines réussies,
- ✦ Jouer avec les textures et les couleurs,
- ✦ Découvrir des idées d'accompagnements,
- ✦ Et repartir avec vos créations... prêtes à glisser dans votre panier de pique-nique !

Un atelier idéal pour tous les amateurs de cuisine maison, de partage et de plein air.

Images non contractuelles
Le calendrier peut être modifier

Pensez à venir avec un tablier, des contenants fermants hermétiquement.



iStock
Credit: Sviatlana Herasimenka



2193199535



iStock
Credit: Andrea Hill